JOURNAL DU DEPARTEMENT DE LA FRISE.

DAGBLAD VAN HET DEPARTEMENT VRIESLAND.

MARDI, le 14 Juillet 1812. (No. 195.) DINGSDAG, den 14 Julij 1812.

INTERIEUR.

AMSTERDAM, *le 10 Juillet.*

BULLETIN DE L'ARMÉE.

L'Armée française a passé le Niemen dans la nuit du 23 au 24 juin sans coup férir, et encore plus promptement qu'elle n'avait passé le Danube pour livrer la bataille de Wagram. l'Empereur avait fait jeter trois ponts à une lieue au-dessus de Kuwna, où l'ennemi ne se doutait pas que le passage pût être tenté: au jour, plus de trois-cent-mille hommes avaient traversé le fleuve. Les lettres du 24 annoncent que les Français étaient à plus de six lieues en avant sur Wilna. La Wilia était aussi passée. l'Empereur ne s'était jamais mieux porté, malgré plusieurs jours d'une activité prodigieuse.

(*Feuille politique du dép. du Zuiderzée.*)

LEEUWARDE, *le 13 Juillet.*

MINISTERE DES MANUFACTURES ET DU COMMERCE.

Le ministre des manufactures et du commerce, comte de l'empire, à M. le préfet du département de la Frise.

Paris, le 12 juin 1812.

Monsieur, la fabrication du sucre de betterave va prendre un grand développement. Elle le devra surtout à l'amélioration de ses procédés, qui a été très-rapide.

Parmi les nombreux perfectionnemens qu'ils ont reçu, j'ai distingué ceux que le sieur *Bonmatin*, de Paris, a adoptés. Les résultats de l'expérience prouvent que sa méthode réunit trois avantages remarquables, exécution simple et facile, économie de tems et de main-d'œuvre, et beauté des produits. Il ne peut donc qu'être utile de la faire connaître.

La description en a été imprimée par mon ordre, pour être répandue dans tout l'empire. Elle est précédée d'un arrêté, dont l'article 2 désigne les autorités et les personnes ausquelles il convient que vous en donniez connaissance, avant de la publier par la voie du journal de votre département. Je vous en adresse, monsieur,   exemplaires que vous voudrez bien leur faire distribuer. Veuillez aussi m'en accuser la réception, et recevez l'assurance de ma parfaite considération.

le comte DE SUSSY.

BINNENLANDSCHE BERIGTEN.

AMSTERDAM, *den 10 Julij.*

BULLETIN VAN HET LEGER.

Het fransche leger is in den nacht tusschen den 23 en 24sten junij de Niemen overgetrokken, zonder weerstand, en nog spoediger, dan hetzelve, voor den slag van Wagram, over den Donau was gegaan. De Keizer had drie bruggen op een uur afstand boven Kuwna doen slaan, op eene plaats, waar de vijand niet verwachtte, dat de overtogt kon beproefd worden: met den dag waren meer dan drie-maal-honderd-duizend man over de rivier. De brieven van den 24sten brengen mede, dat de Franschen meer dan zes mijlen voorwaarts naar Wilna waren: de Wilia was mede overgetrokken. De Keizer was nimmer in beteren welvaart, niettegenstaande eene onbegrijpelijke werkzaamheid sedert eenige dagen.

(*Staatk. dagblad van het dep. der Zuiderzee.*)

LEEUWARDEN, *den 13 Julij.*

MINISTERIE VAN DE MANUFAKTUREN EN VAN DEN KOOPHANDEL.

De minister van de manufakturen, en van den koophandel, graaf des Rijks, aan den heer prefekt van het departement Vriesland.

Parys, den 12 junij 1812.

Mijnheer, de fabricering van de suiker van beetwortelen zal eene groote ontwikkeling nemen. Zij zal dezelve vooral verschuldigd zijn aan de verbetering der wijzen van bereiding, welke zeer snel is geweest.

Onder de talrijke verbeteringen, die dezelve hebben ondergaan, heb ik die onderscheiden, welke de heer *Bonmatin*, te Parys, heeft aangenomen. De uitkomsten van de proefneming bewijzen, dat zijne behandeling drie aanmerkelijke voordeelen vereenigt, eenvoudige en gemakkelijke uitvoering, besparing van tijd en arbeidsloon, en schoonheid der voortbrengselen. Het kan dus niet dan nuttig wezen, dezelve te doen kennen.

De beschrijving er van is op mijn bevel gedrukt, om in het gansche Rijk verspreid te worden. Dezelve wordt voorafgegaan door een besluit, waarvan het 2de artikel de overheden en de personen aanwijst, welke het voegzaam is, dat door u daarvan worden kennis gegeven, alvorens dezelve door middel van het dagblad van uw departement bekend te maken. Ik zend u, mijnheer, daarvan   exemplaren, die gij wel aan hen zult willen doen uitdeelen. Gelief mij ook de ontvangst van dezen te melden, en ontvang de verzekering van mijne volmaakte achting.

de graaf DE SUSSY.

L'arrêté de S. Ex. le ministre des manufactures et du commerce, ayant déclaré le procédé employé par M. *Bonmatin*, pour l'extraction du sucre de betterave, *le plus sûr*, *le plus simple et le plus économique* que l'on connaisse jusqu'à présent, nous allons en donner la description.

Description des moyens et procédés employés à Paris, par le sieur Bonmatin, *pour l'extraction du sucre de betterave.*

Lorsque le suc de betterave a été extrait par les moyens connus, il faut, pour obtenir le sucre brut ou moscouade qu'il contient en plus ou en moins grande quantité, lui faire subir successivement les quatre opérations que nous allons décrire.

1re OPÉRATION. *Clarification du suc de betterave.*

On met dans une chaudière de cuivre placée sur un fourneau, le suc de betterave que l'on veut clarifier, et on le chauffe jusqu'à soixante-cinq degrés du thermomètre de *Reaumur*. Quelques instans avant d'arriver à cette température, on prépare un lait de chaux, en versant de l'eau bouillante sur la chaux vive ou caustique.

Les doses des matières à employer sont, pour un litre de suc, trois grammes de chaux éteinte dans dix-huit grammes d'eau. Le lait de chaux étant fait, et le suc de betterave étant porté à soixante-cinq degrés, on verse le premier liquide dans le suc, en ayant soin de laver le vase avec une portion de ce même suc, et d'agiter le tout à l'aide d'une spatule de bois. On pousse alors le feu de manière à élever la liqueur jusqu'à quatre-vingts degrés du même thermomètre; mais aussitôt qu'il est à ce degré, il faut éteindre le feu, afin d'éviter l'ébullition, qui serait nuisible. Alors on conserve la liqueur dans un parfait repos pendant une heure; ce qui détermine la séparation d'une écume abondante, solide, foncée en couleur, que l'on enleve au moyen d'une écumoire, et que l'on met égoutter sur un blanchet. Après avoir écumé cette liqueur, on l'abandonne encore deux heures à un repos absolu, dans la même chaudière, après quoi elle est filtrée à travers un blanchet.

2me OPÉRATION. *Saturation du sucre de betterave.*

La liqueur qui filtre à travers le blanchet est limpide; bien moins colorée que ne l'était le suc de betterave, et offre une saveur sucrée rendue désagréable par la saveur âcre de la chaux.

Pour neutraliser, en grande partie, la chaux dissoute dans le suc, on chauffe la liqueur jusqu'à 65 ou 70 degrés de *Reaumur*; après quoi on y verse six décigrammes d'acide sulfurique, à 66 degrés de l'aréomètre de *Beaumé*, pour les sirops, par litre de sucre clarifié. Il est indispensable d'affaiblir préalablement cet acide dans vingt fois son poids d'eau. Le mélange étant agité, on porte la liqueur à l'ébulliton, et on enleve, à mesure qu'elles se présentent, les écumes que l'on met égoutter sur le blanchet. On soutient ainsi l'évaporation jusqu'à ce que la liqueur bouillante marque quinze degrés à l'aréomètre: le sulfate de chaux qui s'est formé, nage alors abondamment dans cette liqueur; il faut filtrer celle-ci à travers le blanchet, afin de séparer le sel insoluble.

3me OPÉRATION. *Préparation du sirop de betterave.*

La filtration de cette liqueur étant faite, et la chau-

Het besluit van Z. E. den minister van de manufakturen en van den koophandel, de handelwijze, door den heer *Bonmartin*, voor de uittrekking der beetwortel-suiker, te werk gesteld, verklaard zijnde te wezen *de meest zekere*, *de meest eenvoudige en de meest bezuinigende*, die men tot dus verre kent, zullen wij de beschrijving er van laten volgen.

Beschrijving van de middelen en handelwijzen, te Parys gebruikt, door den heer Bonmatin, *voor de uittrekking der suiker van beetwortelen.*

Wanneer het sap van beetwortelen uitgedrukt is door de bekende middelen, moet men, om ruwe suiker of moscouade, die hetzelve in meerder of minder hoeveelheid bevat, te verkrijgen, hetzelve achtervolgelijk de vier bewerkingen, die wij zullen beschrijven, doen ondergaan.

1ste BEWERKING. *clarificering van het sap van beetwortelen.*

Men doet in eenen op een fornuis staanden koperen ketel het sap van beetwortelen, dat men wil clarificeren, en men warmt het tot vijf-en-zestig graden van den thermometer van *Reaumur*. Eenige oogenblikken, vóór het deze warmte bereikt, maakt men een kalkwater gereed, door kokend water op levendigen of ongebluschten kalk te gieten.

De hoeveelheid der te gebruiken stoffen zijn, voor een liter sap, drie grammes kalk, in achttien grammes water gebluscht. Het kalkwater gereed en het sap van beetwortelen op vijf-en-zestig graden gebragt zijnde, giet men het eerste vocht op het sap, zorg dragende, de pan met een gedeelte van het sap uit te spoelen en alles met eenen houten spatel om te roeren. Men stookt het vuur zoodanig aan, dat het vocht klimme tot tachtig graden van denzelfden thermometer; doch, zoodra het op dien trap is, moet men het vuur uitdoen, om de koking te voorkomen, welke nadeelig zou zijn. Alsdan laat men het vocht gedurende een uur in volkomen rust; hetgeen de afscheiding van een overvloedig, vast en donkerkleurig schuim bevordert, hetwelk men door middel van eenen schuimspaan afschept, en dat men op eenen witten wollen doek laat doorzijgen. Na dit vocht geschuimd te hebben, laat men hetzelve nog twee uren in volmaakte rust in denzelfden ketel, waarna hetzelve door eenen witten wollen doek gefiltreerd wordt.

2de BEWERKING. *Saturatie van de suiker van beetwortelen.*

Het vocht, dat door den wollen doek zijgt, is vloeibaar, veel minder gekleurd, dan het sap van beetwortelen was, en heeft een' suikerachtigen smaak, die door den bitteren smaak van den kalk onaangenaam is geworden.

Om grootendeels den in het sap ontbonden kalk af te scheiden, warmt men het vocht tot 65 of 70 graden van *Reaumur*; waarna men zes decigrammes zwavelzuur, van 66 graden van den areometer van *Beaumé*, voor de siropen, voor elken liter geclarificeerde suiker, daarbij giet. Het is onvermijdelijk, alvorens dit zuur in twintigmaal deszelfs gewigt water te verslappen. Het mengsel omgeroerd zijnde, brengt men het vocht tot koking, en men schept, naar mate hetzelve zich vertoont, het schuim af, dat men op den doek laat doorzijgen. Men houdt dus de uitdamping gaande tot dat het kokend vocht 15 graden op den areometer teekent; het sulfate van kalk, dat zich heeft gevormd, drijft alsdan overvloedig in dit vocht; men moet dit door den doek filtreren, ten einde het onoplosbaar zout af te scheiden.

3de BEWERKING. *Bereiding van den siroop van beetwortelen.*

De doorzijging van dit vocht gedaan en de ketel schoon

gère étant nettoyée, on porte de nouveau à l'ébullition. On enlève successivement l'écume qui se produit, et l'on diminue le feu, lorsque le même liquide présente les caractères d'un sirop. Pour que la cuisson soit complète, la liqueur doit marquer bouillante, 32 degrés à l'aréomètre; alors on décante dans un vase, et l'on a un très-bon sirop de betterave qu'il faut conserver, sans l'agiter, dans un endroit frais.

4me OPÉRATION. *Conversion du sirop de betterave en sucre brut par le grenage.*

Avant de grener le sirop de betterave, et d'en obtenir ainsi du sucre brut ou moscouade, il faut l'abandonner dans un repos absolu pendant quatre jours au moins: par ce repos, le sirop laisse précipiter la plus grande partie des matières salines et des autres substances étrangères qu'il contient.

Pour procéder au grenage, on doit décanter avec soin ce sirop dans une bassine, et n'opérer que sur 50 kil. à la fois. On allume le feu sous la bassine de manière à mettre promptement le sirop en ébullition: il ne tarde pas à se produire un boursoufflement considérable, que l'on modère en y projetant un peu de beurre; il se produit aussi des écumes qu'il faut enlever à mesure. Pendant l'évaporation, le feu doit être assez actif pour qu'elle soit constamment très-grande: on ne doit pas cesser d'agiter la masse à l'aide d'un mouvèron, sans quoi le sirop brûlerait. Il arrive un moment où la matière en ébullition forme des cloches qui se crèvent, et laissent échapper des vapeurs aqueuses et bien visibles. Comme on approche alors de la cuite, il faut plonger un thermomètre dans la masse, jusqu'à ce que le mercure monte à quatre-vingt-dix degrés de *Réaumur*. L'opération est ordinairement finie, quand on est arrivé à ce terme.

Un moyen plus sûr de reconnaître la cuisson du sirop, est celui que pratiquent les raffineurs de sucre de canne, et qu'ils appelent *la preuve par le filet:* il consiste à prendre avec le pouce, sur le mouveron, un peu de la masse bouillante, que l'on comprime faiblement entre le pouce, au moyen du doigt indicateur; si en séparant brusquement les doigts de manière que l'index soit en haut, il se reproduit un filet assez long, et si ce filet casse près du pouce et remonte vers l'index, en prenant la forme d'un crochet, on a la certitude que la cuisson du sirop est complète.

Alors on doit verser la masse dans un rafraîchissoir; on l'abandonne jusqu'à ce que la chaleur tombe de quatre-vingt-dix à trente ou trente-cinq degrés. Quand elle est descendue à ce terme, on agite un peu cette masse, qui offre déjà des marques sensibles de grenage, et on la coule aussitôt dans des cônes ou formes de terre légèrement humectées, dont l'ouverture inférieure a été bouchée avec soin.

Après le refroidissement et la cristallisation complète du sucre dans les cônes, on débouche leur ouverture inférieure pour donner issue à la mélasse, et l'on a ainsi du sucre brut ou moscouade, qu'il est aisé de blanchir par le terrage, d'après le procédé des raffineurs.

(*signé*,) BONMATIN, rue d'Enfer, no 76.

Le baron de l'empire, chevalier de la légion-d'honneur, préfet du département de la Frise, porte à la connaissance de messieurs les ministres du culte réformé de ce département, qui ont touché sur l'année 1810 et antérieure-

gemaakt zijnde, laat men hetzelve op nieuw koken. Men schept achtervolgelijk het daarop komend schuim af, en men vermindert het vuur, wanneer hetzelve vocht de kenteekenen van siroop oplevert. Ten einde de bakking volkomen zij, moet het vocht, kokende, 32 graden van den areometer teekenen; alsdan giet men af in eene pan, en men heeft eene zeer goede siroop van beetwortelen, die men, zonder roeren, op eene koele plaats moet bewaren.

4de BEWERKING. *Verandering van de siroop van beetwortelen, in ruwe suiker, door de korreling.*

Alvorens de siroop van beetwortelen te korrelen, en daarvan ruwe suiker of moscouade te verkrijgen, moet men dezelve ten minsten vier dagen volkomen laten rusten; door deze rust laat de siroop het grootst gedeelte der zoutachtige stoffen, en andere vreemde zelfstandigheden, daarin vervat, bezinken.

Om tot de korreling over te gaan, moet men zorgvuldig deze siroop in een bekken afgieten, en slechts vijftig kilogrammes te gelijk bewerken. Men steekt vuur aan onder het bekken, zoodanig, dat de siroop spoedig koke; weldra ziet men eene aanmerkelijke opborreling te voorschijn komen, die men door het inwerpen van een weinig boter matigt; er komt ook schuim op, dat men, naar mate het te voorschijn komt, moet afscheppen. Gedurende de uitdamping moet het vuur levendig genoeg worden gehouden, dat dezelve bestendig zeer sterk zij; men moet niet ophouden met het omroeren der massa, door middel van een' roerstok, zonder hetwelk de siroop zou aanbranden. Er komt een oogenblik, dat de kokende stoffe blazen maakt, die bersten, en waterachtige en zeer zigtbare dampen uitge en. Daar men alsdan de bakking nadert, moet men een thermometer in de massa steken, tot dat de kwik tot negentig graden van *Reaumur* rijst. De bewerking is doorgaans volbragt, wanneer men tot dit punt is gekomen.

Een meer zeker middel, om de bakking van de siroop te kennen, is dat, hetwelk de riet-suiker-raffinadeurs bezigen, en dat zij de *proef van het filet* noemen: hetzelve bestaat in, met den duim, van den roerstok, een weinig van de kokende massa te nemen, hetwelk men ligtelijk tusschen den duim en den wijs-vinger drukt; indien er door de vingers snel te openen, zoodanig, dat de wijs-vinger boven is, een filet of draad, redelijk lang, zich vertoont, en indien dit filet bij den duim afbreekt en naar den wijs-vinger haaksgewijze omkruld, heeft men de zekerheid, dat de bakking van de siroop volkomen is.

Alsdan moet men de massa in een' verkoelbak afgieten; men laat dezelve staan, tot dat de warmte verminderd is van negentig tot op vijf-en-dertig graden; wanneer dezelve op dit punt is, roert men deze massa, welke reeds de zichtbare kenteekenen van korreling doet zien, een weinig om, en men giet dezelve dadelijk in kegels of aardevormen, die een weinig vochtig zijn gemaakt, en waarvan de naauwste opening zorgvuldig is gestopt.

Na de verkoeling en de volkomen kristallisering van de suiker, in de kegels, opent men derzelver naauwe opening, om de melasse te laten uitloopen, en men heeft dus ruwe suiker of moscouade verkregen, die het gemakkelijk is, door de raffinering, op de wijze der raffinadeurs, te bleeken.

(*get.*,) BONMATIN, straat d'Enfer, no. 76.

De rijks-baron, ridder van het legioen van eer, prefekt van het departement Vriesland, brengt, bij deze, ter kennisse der heeren predikanten der hervormden, in dit departement, welke, over den jare 1810, en vroe-

ment, du trésor public, quelque traitement, connu sous les noms de supplétie, déficit, ou sous quelque autre dénomination que ce soit, comme aussi des indemnités à raison des enfans (*kindergelden*), qu'ils peuvent eux-mêmes, ou par des fondés-de-pouvoir, recevoir mardi le 14 du courant et les jours suivans, excepté les dimanches, de 10 heures jusqu'à midi, et sans frais, des mandats dépêchés à leur profit, provisoirement à raison du quart de ce qui leur est dû sur l'année 1811, chez le chef de-bureau *C. Walker*, à l'hôtel de préfecture, et lesquels mandats sont payables, l'avant-midi, au bureau de M. *J. K. Teitsma*, receveur-général du département.

Leeuwarde, le 9 juillet 1812.

Le préfet de la Frise,
J. G. VERSTOLK.

PARIS, *le 6 Juillet.*

S. M. a décrété le 15 juin que les révocations, soit des procurations, soit des testamens, jouiront de l'exception accordée par les 1er et 2e alinéa de l'article 23 de la loi du 13 brumaire an 7, sur le timbre. En conséquence, elles pourront être faites et expédiées sur la même feuille que ces actes.

(*Journal de Paris.*)

MINISTERE DE LA MARINE.

Les marins de l'arrondissement de Hollande sont prévenus qu'il sera procédé, le 1er septembre prochain, à Amsterdam, aux examens prescrits par les réglemens pour le concours aux grades d'aspirant de 1re et de 2e classes. (*Moniteur.*)

ADMINISTRATION DES DROITS RÉUNIS.

AVIS.

Les lettres et les paquets relatifs aux droits réunis, tabacs et octrois de bienfaisance, destinés à cette administration, doivent être adressés directement à M. le conseiller-d'état directeur-général des droits réunis; faute de quoi lesdites lettres et paquets ne sont pas retirés et restent au rebut.

(*Moniteur.*)

EXTERIEUR.

BOHÊME.

PRAGUE, *le 22 Juin.*

On annonce que S. M. l'Impératrice de France partira d'ici le 30. S. M. couchera à Schœnhof, se rendra le 1er juillet à Carlsbad, d'où elle repartira le 4 pour aller coucher à Egra; S. M. en partira le 5, couchera à Bamberg, et arrivera le lendemain à Wurtzbourg.

Le 19, LL. MM. II., ainsi que les princes et princesses qui se trouvent ici, firent une promenade en voiture dans les beaux environs de la ville neuve, et visitèrent entr'autres endroits remarquables, ceux qui rappelent des événemens militaires du siècle dernier, particulièrement celui où le feld-maréchal prussien *Schwerin* mourut d'une manière glorieuse près de Stierboholl, à la bataille du 6 mai 1757.

(*Moniteur.*)

ger, eenige traktements-betaling uit des rijks kasse, het zij onder de benamingen van suppletie, deficit, of onder welke andere benaming ook, als mede zoogenaamde kindergelden, genoten hebben, dat door hen zelven, of door daartoe door hen gemagtigde personen, bij den chef-de-bureau *C. Walker*, ten burele van de prefekture, op dingsdag den 14 dezer maand en volgende dagen, uitgenomen de zondagen, des voormiddags van tien tot twaalf uren, kosteloos, kunnen worden geligt mandaten, ten hunnen behoeve gedepecheerd, provisioneel ten bedrage van een vierde hunner pretentien over den jare 1811; en, des voormiddags betaalbaar ten kantore van den heer ontvanger-generaal *J. K. Teitsma*, te Leeuwarden.

Leeuwarden, den 9 julij 1812.

De prefekt van Vriesland,
J. G. VERSTOLK.

PARYS, *den 6 Julij.*

Z. M. heeft den 15den junij gedecreteerd, dat de herroepingen, het zij van volmagten, het zij van testamenten, genot zullen hebben van de vrijstelling, verleend bij de 1ste en 2de alineas van art. 23 der wet van den 13 brumaire 7de jaar, op het zegel. Dienvolgens zullen dezelve mogen worden gesteld en geschreven op hetzelfde blad van deze akten. (*Journal de Paris.*)

MINISTERIE VAN MARINE.

De zeelieden van het arrondissement Holland worden verwittigd, dat, den 1sten september aanstaande, te Amsterdam zullen gehouden worden de examens, voorgeschreven bij de reglementen voor de mededinging naar de graden van aspirant van de 1ste en van de 2de klasse.

(*Moniteur.*)

ADMINISTRATIE DER VEREENIGDE REGTEN.

BERIGT.

De brieven en pakketten, betreffende de vereenigde regten, tabak en octrooijen van weldadigheid, voor deze administratie bestemd, moeten regtstreeks aan den heer staatsraad directeur-generaal van de vereenigde regten worden gezonden; bij gebreke waarvan gemelde brieven en pakketten niet worden afgehaald maar in rebut blijven. (*Moniteur.*)

BUITENLANDSCHE BERIGTEN.

BOHEMEN.

PRAAG, *den 22 Junij.*

Men meldt, dat H. M. de Keizerin van Frankrijk den 30sten van hier zal vertrekken. H. M. zal te Schœnhof vernachten, zich den 1sten julij naar Karlsbad begeven, van waar hoogstdezelve den 4den zal vertrekken, om te Egra te gaan slapen; H. M. zal den 5den van daar op reis gaan, te Bamberg overnachten en den volgenden dag te Wurtzburg aankomen.

Den 19deden HH. KK. MM. alsmede de vorsten en vorstinnen, die zich alhier bevinden, eene wandeling met rijtuig, in de schoonste ommestreken van de nieuwe stad, en bezochten onder anderen aanmerkelijke plaatsen, diegenen, welke de krijgsgebeurtenissen, van de voorgaande eeuw te binnen brengen, voornamelijk die, alwaar de pruissische veldmaarschalk *Schwerin* op eene roemrijke wijze, nabij Stierboholl, in den veldslag van den 6 mei 1757, sneuvelde. (*Moniteur.*)

SCHOUWBURG TE LEEUWARDEN.

DINGSDAG den 14 julij 1812. ONTROUW EN VERGEVING, origineel tooneelspel, waarin de heer *C. J. H. van Hinswyk*, voor deszelfs tweede début, de rol van *Westerhorst* zal vervullen; gevolgd van een GROOT DIVERTISSEMENT, hetwelk door het BALLET van den *Amsterdamschen schouwburg*, zal worden uitgevoerd.

WOENSDAG 15 julij. AMELIA FABRICIUS, of DELFT DOOR BUSKRUID VERWOEST *in den jare 1654*, origineel treurspel, door *A. Loosjes Pz.*, nooit alhier vertoond; gevolgd van ANTJE EN BLAISOT, of DE NEGER IN DE WIEG, *komiek ballet pantomine*, door den heer *P. Greive*, mede nooit vertoond.

LEEUWARDE chez D. R. SMEDING et M. KOON...